

Manipulador de alimentos, alérgenos e intolerancias alimentarias y prevención de pérdidas y desperdicio alimentario

Código del curso: 1144ID

Horas: 55

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 1144ID_15316IN_1154ID

MÓDULO 1. Manipulador de alimentos

1. Introducción.
2. Los Riesgos para la Salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.
3. Las principales causas de contaminación de alimentos y tipos de contaminantes.
4. Las principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
5. El papel de los manipuladores como responsables de la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
6. Limpieza y desinfección. Concepto y buenas prácticas.
7. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria. Sistemas de autocontrol, concepto y fines.
8. Praxis adecuadas en la manipulación de alimentos.

MÓDULO 2. Alérgenos E Intolerancias Alimentarias Según El Reglamento UE 1169/2011 Y Real Decreto 126/2015

1. Reacciones adversas a los alimentos

Introducción.

Incidencia de las alergias e intolerancias alimentarias en la población.

Alergias alimentarias.

Intolerancias alimentarias.

Principales diferencias entre alergias e intolerancias alimentarias.

Prevención de las reacciones adversas a los alimentos.

Protocolos de actuación para la asistencia de urgencia de un alérgico.

2. Información al consumidor sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias

Introducción.
Marco legal de referencia.
Reglamento (UE) nº1169/2011.
Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero.

3. Gestión del riesgo de alérgenos en alimentos no envasados

Introducción.
Control del riesgo: análisis, gestión y comunicación.
Análisis del riesgo.
Gestión del riesgo.
Comunicación del riesgo.

4. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos no envasados

Introducción.
Puntos clave para la aplicación de buenas prácticas.

MÓDULO 3. Minimizar las pérdidas y desperdicios alimentarios. Control y gestión.

1. Antecedentes
2. Definiciones
3. Derechos, obligaciones de operadores y consumidores
4. Implantación de medidas para evitar despilfarro alimentario
5. Sanciones

¿Qué aprenderás?

Conocer y comprender los principales conceptos relativos a la Higiene Alimentaria y las formas correctas de manipulación de alimentos.

Adquirir conocimientos básicos sobre peligros alimentarios y las medidas preventivas para su control y prevención.

Conocer las prácticas correctas de higiene en la manipulación de alimentos.

Conocer las principales enfermedades de origen alimentario y las medidas para su prevención.

Concienciar a los manipuladores de su importancia dentro de la cadena alimentaria.

Conocer los requerimientos del Reglamento (UE) nº 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 en relación a la información facilitada al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, de obligado cumplimiento a partir del 13 de diciembre de 2014.

Conocer los requerimientos del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma

general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Adquirir los conocimientos necesarios sobre las principales alergias e intolerancias alimentarias, así como las posibles consecuencias derivadas de la presencia accidental o no declarada en los alimentos sobre la salud de las personas sensibles a los mismos.

Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poder planificar, organizar e implantar un Sistema de Control de Alérgenos.

Adquirir los conocimientos y la capacitación necesarios para poner en práctica Buenas Prácticas de Manipulación de Alérgenos en la empresa del sector alimentario donde desarrollen su actividad.

Analizar uno de los problemas principales que tenemos en la sociedad actual: el desperdicio de alimentos. Para ello, se hará un análisis de la Ley 3/2020 de 11 de Marzo y un recorrido por la normativa a nivel europeo.